

GREG ET JUJU BLANC BIB

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



60% Terret Bouret *cépage local (se trouve pour l'essentiel autour du bassin de Thau) et ancien vin de base des Vermouths (vins cuits style Noilly Prat),*
40% Sauvignon



Sols limoneux et argilo graveleux



Vendange mécanique de nuit
Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 15 à 20°C
Pressurage pneumatique avec séparations des jus de presse



Un Sudiste à l'accent pointu... Assemblage de Terret et de Sauvignon, ce vin surprend par sa délicatesse et sa générosité. Expressif, il offre un nez de fruits du verger et de buis. La bouche est fraîche et expressive avec des notes appétissantes d'agrumes et de fleurs blanches légèrement épicées.



Servez-le avec un filet de rougets, la soirée sera exquise !



Disponible en BIB
3L et 5 L



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.